وزارة الزراعة

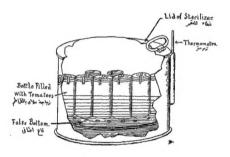
وصفات مزالة لحفظ العلماطم

ذراعينه

(0 =

النشرة الثانية عشرة

وصفات منزلية لحفظ الطاطم



جار تعقيم الناكلية المحتوطنية وتحافظ . Fruit Bottling Apparatus .

وصفات منزلية لحفظ الطاطم

المعــقم:

تحتاج هملية حفظ الطاطم الى معقم وليس هناك حاجة لاستمال الجهازات المركبة الكثيرة المصارف ، ولقد وجدنا أن الجهاز الآتى وصفه موافق لتعقيم الكيات القليلة ، فهو عبارة عن قيزان مستدير ارتفاعه ثلاثون سنتيمترا وقطره خمسة وثارثون سنتيمترا ولا غطاء وفي داخله مصفات مركبة على ارتفاع من سنتيمترين الى ثلاثة من قاعه فتوضع الزجاجات الملاكي بالثمار أو بالصلصة عليها وبذلك تحفظ من الكسر بعكس ما لو وضعب على القاع نفسه الذي تتقد تحتد النارفانها تكون عرضة فيها مقياس الحرارة الذي تتكون فقاعته مفمورة بالماء الموجود داخل القيزان ، وتسحن المياه بحقاد "مريس" (وابورغاز) أو بالفحم أو بالخشب ، ويفضل الموقد نظرا لنظافته وسهولة تنظيم حرارته ،

الزجاجات :

سنذ كرهنا شيئا عن أوفق أنواع الزجاجات لحفظ الثمار الكاملة ولحفظ الصلصة . فالثمار يحسن أن يكون ارتفاع الزجاجة ثمانية عشر سنيسترا وقطرها عشرة سنيسترات وبذلك يكون هناك مكان فسيح لوضع التمار مرتبة فوق بعضها تربيا حسسنا دون أن يصيبها تلف بعكس ما لو استعملت زجاجات ضيقة فيكون فيها فراغات كثيرة لاينتفع بها وذلك راجع المي عدم تلاصق التمار جيدا ، وهذا يحط من جال منظر الطاطم ، وأوفق الزجاجات لحفظ الصلصة ما كان ارتفاعها ثمانية عشر سنتيمترا وقطرها ثمانية سنتيمترات أو ما كان ارتفاعها الني عشر سنتيمترا وقطرها محسة سنتيمترا

وأكبر عقبة تفف في سبيل الستعال الزجاجات هي ارتفاع ثمنها ولكن يجب أن لا يفوتنا إزاء ذلك أنه يمكن اسستعال هذه الزجاجات مرة بعـــد أخرى فكمنا استهلك ما في داخلها استعملت ثانيا وهكذا . وطبعا قد يكون من الضروري أحيانا تجــديد الحلقات المصنوعة من المطاط (كاوتشو) والأغطية ولكن لاعبرة بذلك لأن تمن هذه زهيد . وتفضل الأغطية الزجاجية كثيرا على الأغطية المعدنية لأنه يمكن اسستعمال الأولى جمسلة مرات وبذلك يكون ثمنها في النهاية أقل من ثمن الثانية هذا فضلا عن أن الأغطية المعدنية قد تسبب فساد الثمار اذا لامستها .

وقد لا يسهل استعلل هــــذه الزجاجات فى التجارة ولكنها أفضل شئ لحفظ الطاطم للاستعال المنزلى .

صلصــة الطاطم:

يمكن استهال الخار الصغيرة والحجروحة فى عمل الصلصة ولكن من الضرورى أن تكون التقر حتى لا يصعب فصل الجلد عن المحم ، فبعد جمع الخار من الحقل توضع فى جودل بملماء البارد وتفسل مرة بعد أخرى لإزالة كلما علق بها من الأوساخ و بعد تمام نظافتها تؤخذ من الحردل وتفسل مرة بعد أخرى لإزالة كلما علق بها من الأوساخ و بعد تمام نظافتها تؤخذ من الحردل وتقطع كل ثمرة قطعا صغيرة ثم توضع هذه القعلم فى وعاء وتسخن الى درجة وهذا يدهه عمل الجلد عن المحم وهذا يدهه عمل الجلد عن الحم عن العصبر واللب ، ثم يسخن العصبر واللب ويبقيان على درجة الفليان مدة دقيقتين أو ثلاث عن العصبر واللب ، ثم يسخن العصبر أو المواثق فيه مدة من عشر الى النقى عشرة ساعة وبذلك يوضع على حافتها حلقة المطاط وتفطى و يثبت الفطاء بالحابس ، ثم توضع الزجاجات فى المعتم يوضع على حافتها حلقة المطاط وتفطى و يثبت الفطاء بالحابس ، ثم توضع الزجاجات فى المعتم الحتوى على الماء البارد بشرط أن لا يبلغ الماء أكثر من ثلاثة أرباع ارتفاعها (الزجاجات فى المعتم و يجب أن ترتفع الحرارة تدريجيا الى درجة ه الا تبدد . وتحفيظ على هذه الدرجة مدة عشرين الى نلائين دقيقة و بعد ذلك تؤخذ الزجاجات وتترك لتبدد . وتحفير فى نافى يوم حتى يتحقق من و نطريقة معرفة ذلك سهلة ميسورة نعطائها عكر كل الإحكام والا فيعاد تعقيمها ثانيا . وطريقة معرفة ذلك سهلة ميسورة نقطائها عكر كل الإحكام والا فيعاد تعقيمها ثانيا . وطريقة معرفة ذلك سهلة ميسورة نقطائها الرباجة رأسا على عقب فان أفرزت سائلا كانت غيرعكة السد .

الطاطم الكاملة:

يجب أن تكون التمار حديثة الجمع من الحقل تامة النضيج سليمة من كل مرض وهذه هى الطريقة التي يجب العمل جا :

تغسل الثمار فى ماء بارد لإزالة ماعلق بها من الأوساخ وتوضع على مصفاة أو منخل وتغمر فى المــاء الذى على درجة الغليان مدة دقيقــة ويجب الاحتراس بأن لا تغمر أكثر من دقيقة لئهلا تفقد شــكلها وتصدر كتلة مــــ اللب ، و بعد ذلك توضع بترتيب وعناية فى الزجاجات بدون تقشيرها و يجتد قدر الامكان فى مدم ترك فراغات واسعة بين الشار وفى الوقت نفسه --يجب أن لاتكبس فوق بعضها لتلا تتهشم فتفقد شكلها ومنظرها . وبعد أن تملا الزجاجات
يضاف عليها الماء والملح بقدر مايملا الفراغات التى بين الشار . ويجب أن لايكون الماء
شديد الملوحة بل يكون الملح بقدر مايمل الملوغات ضعيفة ومتى تم ذلك توضع حلقة المطاط
فوق حافة الزجاجة بإحكام والا فارب الهواء يدخل ثانيا بعد التعقيم ثم يوضع الفطاء الزجاجي
ويثبت بالحابس ، وبعد ذلك توضع الزجاجات في المعتم الذي بلفت درجة حرارته مائة
سنيجراد ، ويجب أن لا بيلغ ارتفاع المحاء في المعتم الى أكثر من ثلاثة أرباع الزجاجة وأن
لا تكون الزجاجات متلاصقة ببعضها وثبق فيه (الماء) مدة من خس عشرة الى عشرين دقيقة
والحرارة ثابتة على درجة ، ، ، " وبعد ذلك تؤخذ البعاجات وتملك لتبرد وفي ثانى يوم يمكن
أن زال الحاس من فوقى الغطاء اذ يصبح غير ضروري لحفظ الفطاء ،

وهناك طريقة أخرى لحفظ النمار الكاملة وهى إزالة قشرتها وتعبئتها فى الزجاجات على هذه الحالة ، وهذه الطريقة لاتختلف كثيرا عن طريقة حفظ الثمار الذير مقشورة . فبعد غمر الطاطم فى الماء الذى على درجة العلمان دقيقة واحدة توضع على صدوان وترال قشرتها بالبدء وذلك لايستغرق غير مدة قصيرة لسهولته خصوصا اذا كانت الاسار تامة النضج وبعد ذلك توضع فى الزجاجات وتعقم كما تقلم القول ، ومنظر الطاطم المقشورة أجمل من منظر الفير

عِينة الطاطم:

هذه الطريقة سهلة جدًا و يمكن عملها بدون احتياج الى جهاز خاص أو أدوات غالية النمن فتؤخذ الشار التاتة النضج والتي في حالة جيدة وتوضع في جربل ماء بارد وتفسل جيدا لازالة ما علق بها من الأوساخ ثم تؤخذ وتوضع في وعاء خشبي وتهرس بعصاة متينة حتى تصير لبا ثم تعصر باليد على منخل وبذلك ينفصل السذر والجلد عن اللب والعصير، ثم يفصل بعد ذلك اللب عن المصير بوضع المخلوط في كيس من الشاش مدّة من عشرالى التي عشرة ساعة فيترشح العصير و يرمي وبيق اللب في الكيس، فيؤخذ و يوضع على لوح من الحشب و يمهد الم أن يعسب طبقة رقيقة و يعرض للشمس ليجف ، فاذا كانت الحرارة مرتفعة جف في يوم أو بعض يوم، و يجب الاحتراس من تجفيفه بسرعة خشية تشقق العجينة وتشؤه منظرها ، وقبل وضع العجينة على الخشب يجب أدب يكون الأخر مسطعا تماما وناعما ومدهونا بقليل من الزيت لمنع الصوباتة به .

الطاطم المجففة :

تنخب النمار الجيدة الناقة النضج وتغسل بالماء البارد لازالة أوساخها ثم تعطع الى أنصاف وترش بالملح الكثير ، ثم توضع هذه الأنصاف على صوان وجزؤها المقطوع متجها الى الأعلى وتعرّض للشمس أو توضع في فون ؛ ومتى تم جفافها تنظم في خيط وتعاق لاستمالها في وقت الحاجة . وقبل استمالها في الطبخ يجب غسلها وقعها في الماء الفاتر.

(الطبعة الاميرية ١٢٢٤/٢١٩١/١٠١١)

